Contre-Courant

69€

Accord en 4 verres (8cl) 35€

Mise en bouche

-

Maquereau saisi à la flamme,
crème de brocoli citronnée et escabèche à la menthe poivrée

-

Consommé forestier, potimarron rôti et
jaune d'oeuf de ferme confit à la sauge

-

Noix de Saint-Jacques "meunière", poireau et capucine tubéreuse,
condiment gingembre/ciboulette/algues

-

Sélection de fromages affinés (supplément 12€)

-

Poire et citron confit à l'estragon,
fromage blanc délicatement vanillé et sorbet limoncello

-

Chocolat Trinitario, biscuit moelleux, marmelade de cassis,
crème glacée aux marrons ardéchois

À La Dérive

89€

Accord en 6 verres (6cl) 52€

Mise en bouche

-

Maquereau saisi à la flamme,
crème de brocoli citronnée et escabèche à la menthe poivrée

-

Consommé forestier, potimarron rôti et
jaune d'oeuf de ferme confit à la sauge

-

Langoustine "bretonne" à l'oseille, sabayon au beurre de tête

-

Noix de Saint-Jacques "meunière", poireau et capucine tubéreuse,
condiment gingembre/ciboulette/algues

-

Pigeon et foie gras en feuilletage,
betterave et pomme glacées au jus

-

Sélection de fromages affinés (supplément 12€)

-

Poire et citron confit à l'estragon,
fromage blanc délicatement vanillé et sorbet limoncello

-

Chocolat Trinitario, biscuit moelleux, marmelade de cassis,
crème glacée aux marrons ardéchois

Voici quelques producteurs avec qui nous sommes fiers de travailler:

-Le **pain** est pétri par La Grange du Boulanger, à Noyalo.

-Le **beurre** et la **crème** nous sont fournis par la ferme de Terezh, à Berric.

-Les **légumes** sont, pour la plupart, cultivés dans le champ voisin, par la Clé des Champs.

-Le **fromage** est sélectionné par Baudart-Lhéritier.

-Le **chocolat** est signé Nicolas Berger.

Veuillez noter que, pour le bien-être de l'équipe, le restaurant ferme ses portes à **16h**.
Nous vous remercions pour votre compréhension.

Origine des viandes (Décret du 17 Décembre 2002)
Pigeon: FRANCE

Prix toutes taxes et service compris
La liste des allergènes est disponible sur demande

Petite Mer

55€

Mise en bouche

-

Maquereau saisi à la flamme,
crème de brocoli citronnée et escabèche à la menthe poivrée

-

Noix de Saint-Jacques "meunière", poireau et capucine tubéreuse,
condiment gingembre/ciboulette/algues

-

Sélection de fromages affinés (supplément 12€)

-

Chocolat Trinitario, biscuit moelleux, marmelade de cassis,
crème glacée aux marrons ardéchois

Uniquement le midi
(Hors jours fériés)